



Metsämarjat

JUHLALEIVONNAISSISSA



Metsämarjat JUHLALEIVONNAISISSA

Metsämarjat ovat arvokkaita raaka-aineita ruokavaliossamme vitamiini-, kivennäis- ja hivenaine- sekä polyfenolipitoisuuksiensa vuoksi. Marjat ovat väriloistonsa ja aromikkuutensa ansiosta myös erittäin hyviä raaka-aineita leivosten ja täytekakkujen valmistuksessa. Tähän esitteeseen on valittu ohjeita, joissa käytetään metsämarjoja monipuolisesti erilaisten täytteiden ja koristeiden muodossa. Esitteen tarkoitus on innostaa kotileipureita tekemään juhlaleivonnaisia niin, että aromikkaat metsämarjat saisivat maistua leivonnaisten sisällä sekä loistaa kauniina leivonnaisten pinnalla.

Ohjeissa on käytetty perinteistä vispikermaa, mutta vähärasvaisemmatkin vaahtoutuvat jälkiruokakermat sopivat ohjeisiin hyvin.

Metsämarja-aiheiset leivonnaiset voi kauniisti viimeistellä luonnon omilla koristeilla. Leivosten ja täytekakkujen koristelemiseen sopivat kauniisti marjanvarvut, joissa loistavat mehevät marjat. Marjaisia varpuja voi syksyllä kerätä pakkaseen ja ottaa esille aina tarpeen mukaan. Varvut kestävät pakastuksen. Männyn, kuusen ja katajan oksat käyvät myös koristelemiseen (tarjoiluvadin reunoille). Jos käytössäsi ei ole metsän vihreyttä, voit mainiosti käyttää kaupan yrttihyllystä hyödyksesi esim. sitruunamelissaa tai minttua.



Esitteen leivontareseptit ovat kondiittori- ja leipurimestari Outi Leinosen muokkaamia reseptejä, joita on kehitetty hänen ammattiohjeistuksensa harjoittelukauden aikana. Leivonnaiset on koeleivottu Hotelli- ja ravintola-alan sekä Kotitalous- ja kuluttajapalvelujen opiskelijoiden kanssa Suomussalmi-opistolla.

Puolukkainen hyödykekakku 18 hengelle

Öljyä kevyesti Ø 27 cm irtopohjavuoka ja sokeroi tomusokerilla renkaan sisäpinta. Aseta renkaan pohjalle ohut sokेरikkakupohja. Kostuta pohja sokerivedellä. Valmista täyte.

Täyte

- 4 dl vispikermaa
- 2 dl puolukkasosetta (osa puolukoista voi olla kokonaisia)
- 250 g maustamatonta tuorejuustoa
- 1,7 dl sokeria
- 11 kpl liivatelehtiä (liivateen pituus 12 cm)
- 1,5 dl laimeaa puolukkamehua

Liota kylmässä vedessä liivatelehtiä 5 min. Purista liivatelehdistä liika vesi pois ja lisää ne kiehuvaan puolukkamehuun. Sekoita kunnes liivateet sulavat. Vaahdota kerma. Lisää kermavaahtoon sokeri, puolukkasose ja tuorejuusto. Täyteaineisiin lisätään ohuena nauhana kaataen jäähtynyt liivateneste koko ajan samalla sekoittaen. Täyte kaadetaan vuokaan ja pinta tasoitetaan. Pinnalle laitetaan tuorekelmu ja kakku annetaan hyytymään vähintään neljä tuntia, mieluiten yön yli.

Pinnalle

- 3 dl puolukoita

Hyytelösokerikuorrutus

- 3 dl laimeaa puolukkamehua tai vettä
- 2,5 dl hyytelösokeria

Kakun hyydyttyä pinnalle asetetaan reilu kerros puolukoita. Hyytelösokerista tehdään hyytelöliemi. Vesi tai puolukkamehu kiehausetaan ja vispataan sekaan hyytelösokeri. Liemi kiehausetaan ja annetaan jäähtyä 2 min. Hyytelöliemi lusikoidaan marjojen päälle. Hyytelöntikerros tehdään kahteen kertaan, että saataisiin tasainen hyytelökerros. Kakku viedään hyytymään kylmään vähintään tunniksi.

Kakun ympäriltä poistetaan irtovuoka ja asetetaan tarjoiluvadille. Kakun voi koristella puolukanoksilla.



Karpaloinen prinsessakakku 18 hengelle



Täyte:

- 1,5 dl karpalomurskaa (osa marjoista voi jäädä kokonaiseksi)
- 4 dl vispikermaa
- 4 dl sakeaa vaniljakiisseliä (voi valmistaa kaupan vaniljakastikejauheesta)

Vaahdota kerma vaahdoksi ja sekoita vaniljakiisseli ja karpalomurska sekaan.

- 100 g sekamarjamarmeladia

Kuorrutus:

- 1 dl vispikermaa vaahdotettuna
- 350 g punaista marsipaania

Koristelu:

Tomusokeria
Hyttelösokerilla hyttelöityjä karpaloita koristeeksi kakun keskelle.

Kakkupohja

- 6 kpl kananmunia
- 3 dl sokeria
- 2 dl vehnä jauhoja
- 1 dl perunajauhoja
- 1 tl leivinjauhetta

Vaahdota kananmunat ja sokeri vaahdoksi. Lisää sihdattut vehnä jauhot, perunajauhot ja leivinjauhesos taikinaan varovasti käänellen. Kaada taikina Ø 26 cm voideltuun ja korppujauhotettuun kakkuvuokaan. Paista 180 °C n. 50 min. Jäähdytä kakkupohja ja leikkaa kolmeen osaan.

Kostutusvesi

- 3 dl vettä
 - 0,75 dl sokeria
- Karpalomehua maun mukaan

Vesi kiehautetaan sokerin kanssa ja maustetaan karpalomehulla. Jäähdytetään.



Kakun valmistus:

Ja kakkupohja kolmeen osaan. Kostuta alin pohja ja levitä ohuelti pohjalle sekamarmeladia. Laita hieman kermatäytettä ja paina toinen pohja päälle ja kostuta. Levitä kermavaahto-vaniljakastiketäytettä reilusti pohjan päälle, niin että saat muodostumaan ”kupolin” muodon kakulle. Paina seuraava pohja kupolin päälle. Muotoile kakkupohja kupolin mukaisesti kakun päälle. Kostuta pohja.

Levitä ohuelti kakun päälle kermavaahtoa. Kauli marsipaani 2,5 mm:n vahviseksi kakun kokoiseksi kaulukseksi. Marsipaanin kaulaus onnistuu hyvin muovien välissä. Kuorruta kakku marsipaanikaulauksella, leikkaa ylimääräiset marsipaanit taikinapyörällä pois. Koristele kakku koristekarpaloilla, jotka on kastettu hyttelösokerilla tehtyyn hyttelöliemeen (pakkauksen ohjeen mukaisesti kakun hyttelöintiohje). Saksilla voit leikata koristeleikkaukset kakun reunalle ja siivilöidä kevyesti tomusokeria pinnalle.

Vinkki!

Kakun valmistukseen käyvät mainiosti muutkin metsämarjat. Kakun päällä olevat marjat kertovat, mitä kakku sisältää. Halutessasi lakkakakun voit vaihtaa marsipaanin keltaiseksi.

Vadelmainen suklaakakku 18 hengelle



Kostutusliemi

- 3 dl vettä
- 0,5 dl sokeria
- 1/2 dl vadelmamehua tai rommia

Vesi kiehautetaan sokerin kanssa ja jäähdytetään. Maustetaan vadelmamehulla tai rommilla.

Kakun kuorrutus

- 100 g tummaa taloussuklaata
- 150 g maitosuklaata

Suklaat sulatetaan vesihautteessa.

Kakun marmorointi

- 100 g valkeaa suklaata sulatettuna vesihautteessa.

Kakun valmistaminen

Jäähdytynyt kakkupohja leikataan neljään osaan.

Alimmainen kakkupohja kostutetaan kostutusliemellä ja levitetään vadelmatäytettä kerros, jonka päälle levitetään suklaa-kermavaahtoa. Sama toistetaan jokaisen kerroksen kohdalla.

Päällimmäinen kakkukerros kostutetaan myös ja kakun pinnalle levitetään paseerattu vadelmasose (siivilän läpi puserrettu marmeladi, jossa ei ole marjan siemeniä).

Kakun päälle kaadetaan suklaakuorrutus ja se levitetään tasaisesti koko kakun pinnalle.

Kakun pinta koristetaan valkealla suklaalla. Suklaa purotetaan spiraalimaiseen muotoon kakun pinnalle keskeltä aloittaen. Kakkuun saadaan ”hämähäkin” kuvio aikaiseksi vetämällä hammastikulla kakun keskustasta kakun reunalle vakaat ja napakat vedot. Näin koristellaan koko kakun pinta. Joka toisen vedon voi tehdä päinvastoin ulkoreunoilta kakun keskustaa kohti niin kuvio saadaan näyttävämmäksi.

Halutessasi voit koristella kakun suklaalehdillä. Sivele sulaa suklaata pensselillä huuhdeltujen ja kuivattujen ruusunlehtien sisäpinnoille ja anna jähmettyä jääkaapissa, toista käsittely. Irrota lehdet toisistaan varovasti, näin saat aikaiseksi näyttäviä koristeita kakkuksi. Kakun keskelle voit asettaa hyttelöidyn marjan, joka kertoo mitä kakkusi sisältää.

Marjainen hydykekakku Yksi iso kotiuunipellillinen, n. 25 hengelle



Pohja

3 kpl kananmunia
1,5 dl sokeria
1,25 dl vehnä jauhoja
0,5 tl leivinjauhetta

Vaahdota lämpöiset kananmunat ja sokeri kuohkeaksi vaahdoksi. Lisää sihdattu vehnä jauhot ja leivinjauhe käsin sekoittaen sokeri-muna- vaahtoon. Levitä taikina uunipellille ja paista 230 °C n. 8-10 min.

Marjainen kakun täyte

7 dl vispikermää
16 kpl liivatelehtiä (12 cm:n pituisia)
1,5 dl marjamehua
2,5 dl vadelmamurskaa
1,25 dl mustikkaa
1,25 dl mustaherukkaa
1 dl sirosokeria
Marjalikööriä mausteeksi

Kakun pinnalle

n. 1 l erilaisia marjoja (mustikkaa, vadelmaa, puolukkaa, herukkaa)
Hyttelölientä hyttelösokerista

Leivoksen valmistus

Marjakakku kootaan korkea- ja suorareunaiselle uunipellille. Kakun voi koota myös suorareunaisen lasagnevuokaan. Vuoka vuorataan leivinpaperilla niin, että myös reunojen yli tulee reilusti leivinpaperia. Näin voit nostaa kakun valmistuttua helposti pois pelliltä. Kakkuvuoaan mukaisesti taitellun leivinpaperin reunat öljytään kevyesti.

Kakkupohja leikataan pellin tai vuoaan pohjan mukaiseksi. Pohja kostutetaan sokerivedellä tai vaalealla mehulla.

Liivatelehtiä liotetaan kylmässä vedessä 10 min., jonka jälkeen ne puristetaan liiasta vedestä ja sekoitetaan kuumaan marjamehuun. Seos saa hieman jäähtyä.

Täytteeseen vaahdotetaan kermavaahto, johon on lisätty sirosokeri. Kermavaahtoon lisätään hieman jäinen marjamurske, joka on murskattu monitoimikoneessa. Hydykneeste kaadetaan ohuena nauhana kermavaahdon ja marjojen sekaan koko ajan sekoittaen. Täyte kaadetaan kakkupohjan päälle. Pinta tasoitetaan lastalla. Pinnalle vedetään kelmu ja viedään kylmään. Kakun annetaan hyytyä muutama tunti tai yön yli. Kakun pinnalle levitetään hieman kohmeiset pakastemarjat tai tuoreet marjat. Valmistetaan hyttelöliemi.

Hyttelöliemi marjojen päälle

6 dl vettä kiehausketaan ja lisätään 4,5 dl hyttelösokeria koko ajan vispaten. Seoksen annetaan kiehua ja jäähtyä n. 4 min. ennen hyttelön levittämistä. Hyttelöaines levitetään lusikoiden jäisten marjojen päälle. Hyttelöliemi levitetään kahteen kertaan marjakerroksen kanssa, jotta saadaan aikaiseksi kaunis ja ehjä hyttelökerros.



Marjainen marenkikakku 15 hengelle



Pohjataikina 2, marenki edellisen pohjan päälle

5 kpl kananmunan valkuaisia
2,2 dl sirosokeria

Lämmitä valkuaiset teräsastiassa lämpimässä vesialtaassa reilusti kädenlämpöiseksi ennen vaahdottamista. Vaahdota valkuaiset ja puolet sokerista n. 3 min. täydellä teholla, lisää loput sokerit ja anna vaahdotua vielä 3 min. Vaahdon tulee olla niin vahvaa, että voit kääntää vaahdotusastian ylösalaisin eikä vaahdo valu kupista ulos.

Levitä marenkiseos taikina nro 1:n päälle lastalla niin, että pinnalle muodostuu laine kuvioita.

Ripottele marenkin päälle mantelilastuja n. 40 g/pelti. Paista pohjat 180 °C 20-30 min. Tarkista että pohja on kypsä ja marenki saanut hieman väriä.

Leivoksen pohja tehdään kahdesta erillisestä taikinasta, jotka laitetaan päällekkäin ja paistetaan yhtä aikaa. Pohjataikina 1, jonka päälle levitetään taikina 2 eli marenkivaahdo.

Pohjataikina 1

100 g huoneenlämpöistä taikinamargariinia
1,2 dl sirosokeria
5 kpl kananmunan keltuaisia
1,8 dl vehnä jauhoja
1 tl leivinjauhetta
0,3 dl Hyla-kevytmaitoa

Erota valkuaiset ja keltuaiset toisistaan. Ole tarkkana, ettei valkuaisiin mene keltuaisia sekaan, muuten marenkivaahdotosi ei onnistu. Laita valkuaiset lämpimään vesihautteeseen välillä sekoittaen.

Hyvin pehmennyt margariini vaahdotetaan sokerin kanssa ilmavaksi vaahdoksi. Vaahtoon lisätään vesihautteessa lämmitetyt keltuaiset ohuena nauhana koko ajan sekoittaen. Vaahtoon lisätään sihdattu vehnä- ja leivinjauhot vuoroin maidon kanssa. Taikinaa sekoitetaan - ei kuitenkaan liikaa ettei taikina sitkisty!

Taikina levitetään leivinpaperoidulle uunipellille tasaisesti. Vaahdotetaan marenki seuraavan ohjeen mukaisesti.

Täyte kakulle

4 dl vispikermää
0,5 dl sirosokeria
2 tl vaniljasokeria
3 dl erilaisia marjoja (mustikkaa, puolukkaa, vadelmaa)

Vaahdotetun vispikerman joukkoon sekoitetaan muut aineet.

Täytekakun kokoaminen

Hyvin jäähtynyt leivospohja leikataan kahteen osaan. Niiden väliin levitetään täyte.

Täyte levitetään pohjapuoliskolle niin, että alemman pohjan marenkipuoli on ylöspäin.

Toinen pohjapuoli asetetaan päälle marenkipuoli ylöspäin ja pinnalle sihdataan kevyesti tomusokeria. Kakun pinta koristellaan erilaisilla marjoilla.

Vinkki!

Pohjat voi valmistaa ennen tarjoilua ja ne säilyvät kuivassa paikassa useita päiviä. Täytetty täytekakku tarjoillaan välittömästi, kakku ei kestä kauan aikaa tarjoilukuntoisena.

Marjapavlova 8 hengelle

Kakun pohja

- 3 kpl valkuaisia
- hyppysellinen suolaa
- 2 dl sirosokeria
- 1 tl maissijauhoa

Täyte kakulle

- 3 dl vispikermaa
- 4 dl erilaisia marjoja hieman jäätyneitä tai tuoreita
- 0,5 dl sokeria
- 1 tl vaniljasokeria



Kuumenna uuni 100 °C:een. Vuoraa pelti leivinpaperilla. Piirrä leivinpaperiin ympyrä, joka on Ø 25 cm. Lämmitä kananmunanvalkuaiset ennen vaahdottamista. Vatkaa valkuaiset ja puolet sokerista sekä suola kovaksi vaahdoksi. Lisää loppuosa sokerista ja vatkaa vielä 2 min. Yhdistä sihdattu maissijauho varovasti käännellen marenkivaahtoon.

Kaada marenkivaahdo leivinpaperille keskelle ympyräkuviota. Levitä ruokalusikalla vaahto niin, että keski-osaan tulee syvennys ja reunat jäävät hieman korkeammiksi. Näin saat aikaiseksi pohjan, jonka keskustaan voidaan asettaa täyte ja marenkireunus koristaa kakkua. Paista pohjaa vähintään 2 tuntia. Tarkista, että pohja on täysin kuivunut. Poista paperi, kun marenki on täysin jäähtynyt.

Täytä pohja kermavaahdolla ja marjoilla juuri ennen tarjoilua. Koristele marjan lehdillä tai suklaalehdillä.

Marjainen savariinikakku 24 hengelle (iso kakkuvuoka)

Vehnäraski

- 1 dl kevytmaitoa
- 20 g hiivaa
- 2 dl vehnä jauhoja

Lämpöiseen maitoon sekoitetaan hiiva ja jauhot. Sekoksen annetaan käydä tunti lämpimässä paikassa leivinliinan alla.

- 0,35 dl Hyla-kevytmaitoa
- 20 g hiivaa
- 0,35 dl sokeria
- 3,5 dl vehnä jauhoja
- 1,5 dl sulatettua voita tai margariinia jäähdytettyä

Sekoita aineet raskitaikinan sekaan voimakkaasti vatkatun.

- 5 g (1 tl) suolaa
- 260 g (4 kpl) huoneenlämpöisiä kananmunia

Lisää suola-kanamunaseos taikinaan ja vatkaa taikinaa 3 min. Anna taikinan kohota peiteltynä 30 min.

Taikina pursotetaan voideltuun ja jauhettuun kakkuvuokaan. Kaku paistetaan uunissa 180 °C n. 50 min. Kaku jäähdytetään.

Kostutus

- 3 dl vettä
- 0,5 dl sokeria

Savariinikakku kostutetaan huolellisesti vahvalla keitettyllä sokerivedellä, joka on maustettu lakkaliköörillä.

Aprikoteeraus

- 3 dl paseerattua lakkasosetta
- 0,5 dl vettä
- (0,5 dl sokeria lisätään, jollei lakoissa ole sokeria)

Koristeluun

- 2 dl vispikermaa vaahdotettuna
- 0,3 dl sokeria

Lakkasose puserretaan siivilän läpi, jotta saadaan tasainen sose aikaiseksi.

Sose, sokeri sekä vesi kuumennetaan. Kuuma, tasainen sose sivellään pensselillä savariinikakun pinnalle.

Savariinin keskelle pursotetaan kermavaahtoa ja marjoja kerroksittain. Päälle asetetaan marjoja sekä kermarusukkeita.



Hyttelöity marjaterriini

20 hengelle



- 18 kpl liivatelehtiä (12 cm:n pituisia)
- 10 dl vaaleaa marjamehua (esim. laimeaa viinimarjamehua)
- 3 dl mansikoita
- 3 dl mustikoita
- 3 dl herukoita
- 2 dl vadelmia

Tarvitset marjaterriinin valmistukseen litran vetoisen kahvikakuvuonan, mielellään suorakaiteen muotoisen. Vuoka voidellaan kevyesti ruokaöljyllä.

Pehmennä liivatelehtiä kylmässä vedessä 5 min. Valuta niistä liika vesi pois. Lisää liivatelehdet kuumaan marjamehuun, sekoita kunnes liivatelehdet ovat liuenneet. Kaada vuokaan ohut kerros (n. 6 mm) hyttelölientä. Hyydytä kylmässä noin 30 min.

Lado hyytyneen kerroksen päälle marjakerros. Lusikoi varovasti liivatemehua marjojen päälle niin, että ne peittyvät. Hyydytä terriiniä kylmässä tunnin verran. Toista edellinen niin monta kertaa, että vuoka tulee täyteen ja päällimmäinen kerros on hyttelökerros. Muista hyydyttää jokaisen marjakerroksen lisäämiskerran jälkeen hyvin, jotta terriinistä tulisi kestävä ja kumoaminen onnistuisi. Käytä erilaisia marjoja kuhunkin kerrokseen niin saat kauniin marjahyydykkeen aikaiseksi.

Anna terriinin tekeytyä yön yli ennen tarjoamista.

Valmis terriini kumotaan tarjoiluvadille. Kaunis marjaterriini tarjotaan löysän kinuskikermavaahdon tai vaniljakastikkeen kera.

Vadelmaleivos

30 kpl



Murotaikina leivosten pohjaksi

- 300 g voita tai margariiniä
- 2,5 dl sirosokeria
- 1 kpl iso kananmuna
- 1 tl leivinjauhetta
- 6,5 dl vehnä jauhoja

Sekoita rasva ja sirosokeri. Lisää kananmunat koko ajan sekoittaen. Lisää lopuksi jauhot. Sekoita taikinaksi, älä vaivaa. Laita taikina jäähmettymään kylmään. Kauli taikinasta 3 mm:n vahvuinen leivospohja. Painele taikina huolellisesti paistonkestäviin leivosmuotteihin. Pistele haarukalla taikinamuottien pohjat ennen paistamista. Paista 10-13 min. 225 °C kauniin ruskeiksi. Jäähdytä pohjat ja täytä ne.

Vadelmatäyte

- 2,5 dl vadelmamarmeladia
- 1 dl vadelmamurskaa

Sekoita vadelmamurska ja marmeladi keskenään.

Pursotettava kerma

- 4 dl vispikermaa vaahdotettuna
- 2 tl vaniljasokeria
- 0,5 dl sokeria

Vaahdota kerma ilmvaksi vaahdoksi. Lisää vaniljasokeri ja sokeri vaahdon sekaan.

Leivosten valmistaminen

Leivospohjien päälle pursotetaan vadelmatäyte. Kermavaahto pursotetaan tähtipursotinterällä kranssiksi leivoksen päälle. Leivos koristellaan hyttelöidyillä vadelmalla (hyttelösokeripakkauksen ohjeen mukainen kakkuhyttelöliemi). Leivokset voi koristella suklaakoristeilla ja vadelmanlehdillä.

Lakkahyttelöleivokset 13 kpl

Hyttelöleivosten pohjalle tarvitaan ohut sokerikakku-pohja (kääretorttupohja).

Leivokset hyydytetään rengasvuossa (runebergvuosis), joiden reunat on ohuelti voideltu ruokaöljyllä ja jauhotettu tomusokerilla.

Täyte

- 3 dl murskattua lakkasosetta
- 7 kpl liivatelehtiä
- 1,5 dl vettä
- 1 dl sirosokeria
- 5 dl vaahdotettua vispikermaa (0,5 dl lakkalikööriä)

Lakat murskataan. Kerma vaahdotetaan vaahdoksi. Liivatelehdet liotetaan kylmässä vedessä 10 min., jonka jälkeen ne liotetaan 1,5 dl:aan kuumaa vettä.

Hieman jäähtynyt liivateneste sekoitetaan ohuena nauhana kermavaahtoon. Lakkasose, johon on sekoitettu sokeri, sekoitetaan kermavaahtoon. Lopuksi täyte maustetaan lakkalikööriä.

Hyttelöleivosten kokoaminen

Rengasmuottien pohjalle leikataan pyöreä sokerikakku-pohja. Pohjan tulee olla hieman vuokaa pienempi (n. 2 mm vuokaa pienempi pohja). Ennenkuin pohjat asetetaan vuokaan, ne kostutetaan sokerivedellä, joka on maustettu lakkalikööriä.

Pohjien päälle pursotetaan täytettä niin, että muotti tulee täyteen ja pinta tasoitetaan paletilla.

Päälle laitetaan talouskelmu ja leivokset viedään hyytymään kylmiöön tai pakastimeen vähintään kahdeksi tunniksi, mieluiten seuraavaan päivään. Leivokset voi myös pakastaa ja koristella tarpeen mukaan.

Koristelu

Hyytyneet leivokset koristellaan lakoilla ja päälle tehdään hyttelösokerista kakun hyttelöintiohjeen mukainen hyttelöliemi, joka sivellään marjojen päälle hieman jäähtyneenä. Leivokset viedään hetkeksi kylmiöön ja poistetaan varovasti rengasmuotit.

Leivokset voi koristella esim. lakanlehdillä tai suklaakuviolla. Leivokset asetellaan paperisiin leivosvuokiin.



Marjaiset marenkileivokset

12 kpl

Marenkitaikina

5 kpl isojen kananmunien valkuaisia
4,5 dl hienokiteistä sirosokeria

Erottele kananmunan valkuaiset ja keltuaiset. Älä sekoita valkuaisiin keltuaista, koska muuten et saa pysyvää vaahtoa aikaiseksi.

Lämmitä valkuaiset vesihautteessa kädenlämpöiseksi.

Vaahdota valkuaiset ja puolet sokerista vaahdoksi. Lisää loput sokerista ja vaahdota ilmavaksi vaahdoksi täydellä teholla vähintään viisi minuuttia.

Piirrä leivinpaperille leivospohjat, Ø 10 cm:n ympyrät (esim. lasin reunalla). Pursota marenkia spiraalimaisesti keskeltä aloittaen ympyrä täyteen. Ympyrän ulkoreunoille pursotetaan 4 kerrosta päällekkäin, jolloin leivokselle saadaan reunat.

Marenkileivosten pohjat paistetaan 100 °C:ssa kuivaksi vähintään kolme tuntia.

Täyte marenkileivoksille

4 dl vispikermaa
1,5 dl marjoja
1 dl sokeria

Vaahdota kerma ja sekoita marjat ja sokeri vaahtoon.

Täytä kuivuneet marenkileivospohjat marja- täytteellä. Koristele leivoksen pinta haluamillasi marjoilla ja vihreillä marjanlehdillä tai suklaalehdillä.

Vinkki!

Voit tehdä marenkipohjia varastoon ja täyttää ne aina tarvittaessa. Pohjat säilyvät kuivassa varastossa rasiassa useita kuukausia.



Marjatäytteiset joutsenet

8 kpl

Tuulihattutaikina

2,4 dl vettä
100 g voita
1/4 tl suolaa
0,5 dl sokeria
2,25 dl sihdattuja vehnäjuhoja
2 kpl kananmunia

Kiehauta vesi, voi, suola ja sokeri teflonkattilassa. Ota kattila pois liedeltä ja lisää sihdattut vehnäjuhot kerralla joukkoon hämmentäen puulastalla voimakkaasti. Siirrä kattila takaisin liedelle ja kypsennä tuulihattutaikinaa koko ajan sekoittaen niin kauan, että taikina irttaa hyvin kattilan reunoilta.

Siirrä taikina vatkauskulhoon ja anna hetken jäähtyä. Lisää kananmunat taikinaan ohuena nauhana koko ajan vatkauskoneella voimakkaasti vatkat. Taikina on valmis pursotettavaksi, kun se on sileää, paksua ja kiiltävää.

Laita taikina pursotinpussiin, jossa on iso pyöreä suuriin pursotinterä Ø 12 mm. Pursota leivinpaperille paksuja, kananmunankokoisia soikioita - joutsenten vartaloita. Täytä soikion keskus myös taikinalla.

Pursota pyöreällä Ø 5 millin pursotinterällä joutsenten kaulat pellille erikseen. Paista joutsenten vartalot sekä kaulat 225 °C 10-15 min.

Täyte joutsenleivoksiin

8 dl vispikermaa
3,5 dl tomusokeria
1 tl vaniljasokeria

Kerma vaahdotetaan tomusokerin ja vaniljasokerin kanssa vaahdoksi. Joutsenten vartaloista leikataan yläosasta kolmannes kansimaisesti. Yläosa leikataan vinoitain kahteen osaan ja siitä tehdään joutsenten siivet.

Tuulihattuleivoksen pohjaosa täytetään kermavaahtopursotuksella ja halutunlaisilla marjoilla. Siivet asetetaan paikoilleen ja joutsenen kaula painetaan toiseen päähän vartaloa. Joutsenen siiville ja marjoille sihdataan kevyesti tomusokeria.

Vinkki!

Tuulihattujoutsenia voi tehdä kerralla enemmänkin ja säilyttää ne kuivassa paikassa rasiassa. Tuulihattujoutsenet täytetään tarpeen mukaan.



Marjaiset marenkileivokset ja marjatäytteiset joutsenet.

Marjakuppileivos 30 kpl



Kupin pohjalle pursotetaan marjahilloa 1 dl/leivos.

Täyte marjakupille

4 dl sakeaa vaniljakiisseliä (1,5 dl vaniljakastikejauhetta ja 3 dl maitoa vispataan kastikkeeksi tai tehdään itse).

6 dl vispikermaa joka vaahdotetaan vaahdoksi.

Vaniljakiisseli ja vispikerma sekoitetaan keskenään. Pursotetaan kupoliksi leivospohjan päälle.

Marjakuppien pinta täytetään halutunlaisilla marjoilla; mustikoilla, herukoilla tms. Jos käytetään pakastemarjoja, marjojen on hyvä olla hieman jäisiä, ennen kuin ne hyytelöidään.

Hyytelöliemi leivosten pinnalle

Hyytelösokeripakkauksen kakun hyytelöntiohjeen mukaisesti valmistetaan hyytelöliemi kaksinkertaisena. Voitelusveltimellä nostetaan reiluja hyytelöannoksia leivoksen pinnalle.

Hyytelöinnin jälkeen leivokset vietään kylmiöön hetkeksi ennen tarjoilua.

Vinkki!

Leivospohjat voi täytettynä viedä pakasteeseen ja koristella marjoilla tarpeen mukaan.

Murotaikina leivosten pohjaksi

300 g voita tai margariinia
2,5 dl sirosokeria
1 kpl iso kananmuna
1 tl leivinjauhetta
6,5 dl vehnäjuhoja
3 dl marjamarmeladia täytteeksi

Sekoita rasva ja sirosokeri. Lisää kananmunat koko ajan sekoittaen. Lisää lopuksi jauhot. Sekoita taikinaksi, älä vaivaa. Laita taikina jäähdyttämään kylmään. Kauli taikinasta 3 mm:n vahvuinen leivospohja. Painele taikina huolellisesti leivospohjien pohjalle sekä reunoille. Pistele haarukalla taikinamuottien pohjat ennen paistamista. Paista 10-13 min. 225 °C kauniin ruskeiksi. Jäähdytä pohjat ja täytä ne.

Karpalobebelivos n. 30 kpl



Murotaikina bebelivosten pohjaksi

300 g voita tai margariinia
2,5 dl sirosokeria
1 kpl kananmuna
1 tl leivinjauhetta
6,5 dl vehnä jauhoja

Sekoita rasva ja sirosokeri. Lisää kananmuna koko ajan sekoittaen. Lisää lopuksi jauhot. Sekoita taikinaksi, älä vaivaa. Laita taikina jäähdyttämään kylmään. Kauli taikinasta 3 mm:n vahvuinen leivospohja. Painele taikina huolellisesti bebe-leivosmuotteihin. Pistele haarukalla taikinamuottien pohjat ennen paistamista. Paista 10-13 min. 225 °C kauniin ruskeiksi. Jäähdytä pohjat ja täytä pohjat.

1. Täyte: Karpalotäyte

3,5 dl karpalomarmeladia

2. Täyte: Kreemitäyte

6 dl kulutusmaitoa
200 g suolatonta voita
1 dl vehnä jauhoja
2 rkl vaniljasokeria
1 dl sokeria

Kiehauta kulutusmaito ja voi. Jäähdytä.

Lisää vehnä jauhot sekä sokeri koko ajan vatkatun. Saosta liedellä kypsäksi. Jäähdytä ja lisää vaniljasokeri. Kreemin tulee olla sakeaa ja hyvin jäähdytynyttä ennen kuin bebelivokset täytetään. Bebelivospohjat täytetään karpalomarmeladilla. Täytettä pursotetaan 1 tl leivospohjalle. Leivos täytetään kreemillä täyteen saakka. Leivoksen pinta tasoitetaan. Leivokset viedään pakasteeseen kovettumaan ennen sokerikuorruttamista.

Sokerikuorrutus leivoksille

Yhden ison kananmunan valkuainen sekä 3,5 dl tomusokeria sekoitetaan tasaiseksi seokseksi vatkaamalla. Seokseen lisätään hieman punaista elintarvikeväriä. Bebet kuorrutetaan lastaa apuna käyttäen sokerikuorrutuksella. Bebet viedään kylmään ja valmistetaan hyttelöliemi hyttelösokeripakkauksen kakkuohjeen mukaisesti. Karpalo kastetaan hyttelöliemeen haarukkaa apuna käyttäen ja asetetaan bebelivoksen keskelle. Leivokset voi koristella valkealla sulalla suklaalla.



Vinkki!

Bebelivospohjia voi tehdä kerralla enemmän ja täyttää tarpeen mukaan.

Vadelmasilmät 30 kpl



300 g voita tai leivontamargariinia
2 dl sirosokeria (hienokiteinen)
1 kpl iso kananmuna
2 tl vaniljasokeria
n. 6 dl puolikarkeita vehnä jauhoja

Vaahdota huoneenlämpöinen voi ja sirosokeri sekä vaniljasokeri ilmapiksi vaahdoksi. Lisää vaahtoon huoneenlämpöinen kananmuna koko ajan sekoittaen. Sekoita lopuksi vehnä jauhot varovasti joukkoon koneen pienimmällä nopeudella. Älä sekoita liikaa, ettei taikina sitkisty.

Pursota pikkuleipämässasta tähtipursotinterällä tähtipikkuleipiä. Pursota pikkuleipien keskelle paistonkestävää vadelmamarmeladia silmäksi.

Paista 220 °C 8-10 min. kauniin vaaleanruskeiksi.

Lakkamarenki-tryffelit 30 kpl

Marenki

5 kpl kananmunan valkuaisia
4,5 dl sirosokeria

Erottele valkuaiset keltuaisista. Valkuaisvahto ei onnistu, jos keltuaisista on joukossa. Lämmitä valkuaiset vesihauteessa lämpimäksi ja vaahdota puolet sokerin kanssa n. 3 min. Lisää loput sokerit ja vaahdota 3 min. ilmapiksi vaahdoksi.

Pursota tähtipursotinterällä Ø 12 mm kranssinmuotoisia marenkeja, joiden halkaisija on 5 cm. Kuivata marengit miedossa uunin lämmössä 100 °C vähintään 2 h.

Täyte

2 dl vispikermaa
250 g tummaa taloussuklaata
125 g valkosuklaata
Lakkalikööriä maun mukaan

Koristelu

200 g sulaa tummaa kuorrutesuklaata

Kiehauta kerma ja sulata suklaa joukkoon. Anna jäähdyä seoksen mieluiten seuraavaan päivään kylmiössä.

Mausta jäähdytynyt tryffeliseos muutamalla teelusikallisella lakkalikööriä tai marjakonjakkia mielesi mukaan. Vatkaa jäähdytynyt seos ilmapiksi vaahdoksi.

Laita seos pursotinpussiin, jossa on tähtipursotinterä. Täytä puolet marenkipohjista tryffeliseoksella. Pursota täytettä marengin nurjalle puolelle renkaaksi. Aseta toinen marenki kanneksi ja paina pohjat kiinni toisiinsa. Kasta sulassa suklaassa puolet marenki-tryffelileivoksesta. Anna suklaan jäähdyttyä ennen tarjoilua.



- 3 Puolukkainen hyydyskekakku
- 4 Karpaloinen prinsessakakku
- 5 Vadelmainen suklaakakku
- 6 Marjainen hyydyskekakku
- 7 Marjainen marenkikakku
- 8 Marjapavlova
- 9 Marjainen savariinikakku
- 10 Hyytelöity marjaterriini
- 10 Vadelmaleivos
- 11 Lakkahyytelöleivokset
- 12 Marjaiset marenkileivokset
- 12 Marjatäytteiset joutsenet
- 13 Marjakuppileivos
- 14 Karpalobeleivos
- 15 Vadelmasilmät
- 15 Lakkamarenkitryffelit



Arktiset Aromit ry.

Kauppatatu 20,

89600 Suomussalmi

Puh. (08) 6176 2290

Fax (08) 6176 2292

E-mail: info@arctic-flavours.fi

www.arktisetaromit.fi

Tämän esitteen painatusta on
tukenut maa- ja metsätalousministeriö